



CÔTES DE BOURG À L'AVEUGLE !



Le Clos du Notaire 2012

Sa robe d'un rouge grenat brillant devance un nez ouvert sur les petits fruits rouges (cerise) sur fond vanillé. Mise en bouche soyeuse sur des fruits mûrs et une finale longue.

Château de Cots

« Cuvée Prestige » 2012 **vin bio**

Pourpre, sa robe présente des reflets violacés. Complexe, le nez développe des fruits nobles (cassis) avec un voile de cuir. Bouche structurée dès l'attaque fruitée à souhait, épicée en finale.

Château Lacouture

« Cuvée Adrien » 2014

D'une grande profondeur, sa robe préfigure la concentration ressentie au nez (mûre, poivron) et dans une bouche ample et structurée sur les fruits noirs (figue).

Château Mayne de Bernard

« Prestige » 2014

Sa robe violine séduit l'œil avant que des effluves de fruits rouges (framboises) s'échappent sur un fond végétal. La mise en bouche est délicatement fruitée avec des tanins agréables.

Château Tayac

« Prestige » 2014

Grande profondeur pour cette robe rubis qui devance un nez ouvert sur les fruits sur-mûrs (raisins de Corinthe) qu'une bouche de velours viendra compléter avec une palette épicée jusqu'à la finale persistante.

Château Tayac
Prestige

2014

CÔTES DE BOURG
APPELLATION CÔTES DE BOURG CONTRÔLÉE

S.C. DU CHÂTEAU TAYAC
PROPRIÉTAIRE À BOURG (GIRONDE) FRANCE
GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUCE OF FRANCE
contient des sulfites

13,5% vol.
L14RG01

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

La tour figurée sur le dessin est une ancienne tour de quet, vestige du Château élevé sur la propriété et habité par le Prince Noir alors Gouverneur de Guyenne

Saint-Seurin de Bourg - 33710 Bourg sur Gironde
Tél. : 05 57 68 40 60 - www.chateau-tayac.fr



Château Martinat 2014

Des reflets violacés parent la robe profonde. Expression nette de fruits rouges au nez (framboise, cerise), tandis que la mise en bouche est dominée par une palette fruitée et florale mélangée sur fond de sous-bois.

Château Labadie 2014

De forte intensité, sa robe pourpre annonce la concentration fruitée perçue au nez (cassis, cerise) sur un agréable voile boisé. Attaque fraîche en bouche, qui évolue sur une matière fruitée rouge onctueuse et souple en finale.

Château Le Clos du Merle 2013

Sa robe violacée attire l'œil, avant qu'un nez ne propose un fruit délicat (mûre) sur fond épicé (cannelle). La bouche est dominée par le fruit sur-mûri (pruneau) posé sur des tanins élégants.

Château de Rousselet 2010

D'un rouge rubis intense, la robe évoluée devance un nez ouvert sur la cerise griotte et fond de muscade. Attaque fruitée franche en bouche, parfaitement équilibrée entre fruits mûrs et acidité avec des tanins fondus.

Château Sauman

« Tradition » 2014

Sa robe d'un rubis brillant ouvre la voie à un nez complexe (fruit noir, sous-bois, cuir) qu'une bouche souple et généreuse viendra confirmer avec un bouquet d'épices en finale (poivre, garrigue).



Château Gravettes-Samonac « Cuvée Prestige » 2015

Sa robe d'un rouge rubis présente de jolies larmes au verre. Nez typé Cabernet (poivron) avec des notes de myrtille. Beaucoup de fraîcheur en bouche, des fruits rouges (cerise) et une finale légèrement épicée. in !

Château Mercier 2015

D'un rouge cardinalice, profond, sa robe devance un nez sur la mûre écrasée sur fond toasté. Jolie matière fruitée en bouche, avec des tanins en train de se fondre jusqu'à la finale persistante.

Château Mercier « Cuvée Prestige » 2015

De légers reflets violines tapissent la robe. Des fruits à noyaux (reine-claude) s'échappent au nez sur un voile fumé. Attaque souple en bouche, une matière fruitée noire longue avec des tanins présents.

Château La Tuilière 2015

Grande profondeur pour cette robe évoluée qui annonce la concentration fruitée (cerise griotte) avec un tapis de vieux cuir. Agréable, l'attaque fraîche en bouche se poursuit par un équilibre parfait entre fruité et acidité.

LE PETIT + : UN VIN BIOLOGIQUE !



Château de Cagnac 2015 vin bio

Brillante, sa robe d'un rouge grenat prononcé ouvre la voie à un nez ouvert sur le bouquet de fruits d'automne (prune, figue) qu'une bouche harmonieuse, fruitée sur des tanins élégants, complète à merveille. A déguster dès maintenant ou à conserver pour une évolution vers les arômes tertiaires.



Les Vignerons de Tutiac « Lieu-dit Terre Pointe » Malbec rouge 2015

D'un rouge grenat prononcé, sa robe d'une grande profondeur évolue fièrement dans le verre. Les fruits surmûris se font sentir dès le premier nez (pruneau, raisins de Corinthe) sur un joli fond boisé, tandis que l'attaque souple en bouche est suivie d'une palette fruitée riche.

SUD-OUEST



Château Ladesvignes « Velours Rouge » Côtes de Bergerac 2015

De forte intensité, sa robe rouge profonde présente des larmes généreuses sur la paroi du verre. Ouvert sur les petites baies rouges (framboise), le nez évolue sur les arômes tertiaires (sous-bois, champignon). Belle attaque fruitée noire en bouche avec des tanins en train de se fondre et une finale légèrement épicée (poivre).



Château Arnauton Fronsac 2014

Sa robe d'un rouge grenat foncé devance un nez fin de fruits confiturés posés sur des notes de sous-bois (humus). Attaque vive en bouche, qui s'assouplit avec des notes de fruits noirs (cassis) très appréciables jusqu'en finale.

Château Mercier

« Atmosphère » 2016

Un joli grenat se présente aux yeux tout en brillance. Un bouquet de sous-bois s'exprime au nez, avec de la mûre et du tabac blond. La jeunesse de ce vin se retrouve pleinement dans la bouche fruitée rouge à souhait.

Château Grand Jour 2015

Sa robe de forte intensité, rouge profond, préfigure la riche palette aromatique du nez (framboise, cassis, réglisse). Autant de saveurs qu'une bouche onctueuse confirmera sur une belle longueur fruitée jusqu'en finale.

LE RESTAURANT GAGLIO (NICE) : DES PLATS D'ORFÈVRE



Situé à deux pas du Vieux-Nice, cet établissement propose une cuisine méditerranéenne et niçoise à partir de produits de saison, comme en cet hiver la pissaladière surmontée de marrons, la soupe de poissons avec rouille et croûtons, les fameux farcis niçois, la daube niçoise, les raviolis niçois ou encore la caille confite et ses panisses. Les amateurs de pâtes et poissons sont ici pleinement satisfaits. Les desserts confectionnés sur place forment une vitrine alléchante, depuis le « véritable » baba au rhum, la tarte au citron revisitée, le tiramisu, le Paris-Brest... Une adresse incontournable pour les gastronomes avertis !

Angle de la place Saint François et du 10 boulevard Jean Jaurès - 06300 Nice.

Réservations au 04 93 85 42 13.
Menu à 15,50 euros (entrée/plat ou plat/dessert) et 19,50 euros (entrée/plat/dessert) le midi du lundi au vendredi. Ouvert 7/7 jours. Consultez la carte de la semaine sur www.restaurantgaglio.com.